



Disfrutar

GASTRONOMIE DÉTONANTE

À seulement deux heures de la frontière française, Barcelone est une métropole dynamique et vivante qui ne s'endort jamais. Design, mode, culture ou sport, la capitale catalane cumule tous les superlatifs. Évidemment, la gastronomie n'échappe pas à cette effervescence. Ici, bien manger est une affaire sérieuse. Impossible toutefois d'évoquer la gastronomie barcelonaise sans parler de cuisine catalane, ce savoureux mélange de tradition, de produit, de créativité et d'innovation. La région regorge de produits de grande qualité issus de la pêche, des montagnes ou de l'agriculture. Portée par des chefs venus d'horizons variés, Barcelone s'est imposée au fil des ans comme un haut lieu de la scène culinaire mondiale.

Mateu Casañas, Oriol Castro et Eduard Xatruch, à la tête de Disfrutar, sont de ceux-là.

Jeunes cuisiniers, bardés de références et d'ambitions, ils se sont rencontrés dans les cuisines d'El Bulli, le fameux restaurant de la Cala Montjoi près de Rosas. Pendant 15 ans, ils ont partagé les expérimentations de Ferran Adrià, grand maître catalan, inventeur génial et pape de la cuisine moléculaire. A ses côtés, ils ont contribué à créer de nouvelles techniques culinaires comme la sphérification dont ils sont les inventeurs.

Lorsque El Bulli ferme définitivement ses portes fin 2011, ils travaillent aux côtés de leur mentor sur le projet de Fondation, avant de voler de leurs propres ailes avec Compartir à Cadaqués.



Ancrée dans son terroir, à la fois simple et créative, la cuisine s'y veut conviviale, autour d'un concept de plats à partager entre convives d'une même table. Forts de leur succès dans la petite station balnéaire, ils ouvrent Disfrutar en décembre 2014 à Barcelone. Installés dans le quartier de l'*Eixample* face au marché du Ninot, le trio créatif décroche une première étoile en 2015, puis une seconde fin 2017. L'an passé, ils sont même parvenus à hisser Disfrutar à la neuvième place du classement des cinquante meilleurs restaurants du monde. Une pluie de récompenses qui valait bien un petit détour par la *Carrer de Villarroel*.

La petite entrée étroite et discrète ne laisse pas présager de la partition qui se joue derrière les vitres et les murs couverts de carreaux colorés en céramiques. On entre comme dans un tunnel au beau milieu de la cuisine pour accéder au théâtre central. La grande salle de restaurant, épurée et toute habillée de blanc, s'ouvre sur une terrasse extérieure. L'ensemble est sobre, presque dépouillé. On imagine aisément que l'apparente simplicité du lieu va contraster avec les assiettes qui vont nous être servies. Et l'on n'a pas été déçu. La dégustation s'organise autour de deux menus, disponibles en une vingtaine ou une trentaine de séquences selon les appétits. Les versions Classic ou Gran Classic compilent les créations qui ont fait la réputation de la maison. Les Festival ou Gran Festival mettent en lumière les spécialités de la saison. Dans les deux cas, les plats en portion miniature s'enchaînent dans un ballet minutieusement réglé. Les premières assiettes servies donnent le ton, le jeu de textures surprend. Le pain chinois farci au caviar beluga et sa crème intrigue et révèle la parfaite maîtrise des cuissons. L'incroyable moelleux du pain

encore tiède contraste avec les grains et la fraîcheur du caviar. La crème lie l'ensemble. C'est ludique et délicieux à la fois. La mise en scène lors du service à table est soignée. L'atmosphère globalement détendue contraste avec celle des restaurants du même standing de l'autre côté des Pyrénées.

De la salle, on a un œil sur la cuisine animée où s'affaire une cinquantaine de petites mains. A table, chaque assiette amène son lot de surprises et de magie. Certains plats en trompe-l'œil aiguisent notre curiosité comme ce gaspacho présenté sous forme de club sandwich. Impossible d'imaginer tout le travail qui se cache derrière ce plat. La technique est parfaitement maîtrisée et le goût au rendez-vous, c'est bien là l'essentiel. D'ailleurs, comme nous l'explique Oriol Castro, " *chez Disfrutar les techniques les plus avant-gardistes sont au service du plaisir et du goût* ". L'expérience culinaire doit être divertissante et surprenante. Distrayez-vous avec une cuisine méditerranéenne d'avant-garde, voilà le challenge que se sont fixés les 3 cuisiniers.

La carte des vins, présentée sur une tablette, ne manque pas d'originalité elle aussi. Élaborée pour satisfaire tous les publics, elle rivalise de créativité en nous amenant sur des terroirs inattendus. De l'inattendu, c'est bien cela que nous étions venus chercher à Barcelone et le moins que l'on puisse dire est que Disfrutar a parfaitement répondu à nos envies. Bravo Messieurs !



Menus de 155 à 195€

Durée de la dégustation de 2h30 à 3h45 selon les formules

Sur réservation exclusivement

Pages 24-25 : Crédit photos Adrià Goula

Photos de plats de gauche à droite - Crédit photos Francesc Guillamet

- La Gilda, premier pintxos inventé à San Sebastian revisité par Disfrutar
- Pizza revisitée sur un pain cristal sans blé
- Pain chinois brioché au caviar beluga
- Club Sandwich de gaspacho

Les chefs Mateu Casañas, Oriol Castro et Eduard Xatruch - Crédit photo Joan Valera

DISFRUTAR

Carrer de Villarroel, 163. Barcelone

Tél. (+34) 933 486 896

www.disfrutarbarcelona.com

